71e Année. T. 142 N° 51-52 19-26 Décembre 1954

LE

PROGRÈS AGRICOLE

ET VITICOLE

« Je n'hésite pas à nommer des journaux comme le *Progrès Agricole et Viticole* et comme le *Messager agricole* qui appartiennent en quelque sorte à la science, et qu'on pourrait assimiler à des chaires d'agriculture constamment ouvertes et suivies par des milliers d'auditeurs. »

Henri Baudrillart, Membre de l'Institut. — *Populations agricoles de la France* (Midi). Paris 1893, 1 p. 270.

Direction et Administration: 1bis, rue de Verdun. - MONTPELLIER

COMMONWEALTH MYCOLOGICAL INSTITUTE
29 DEC 1954

LA LITTORALE
BÉZIERS

71me ANNÉE — N° 51-52 19 26 DÉCEMBRE 1954

LE PROGRES AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

J. Branas. — *Chronique*. — La dégénérescence infectieuse et les droits de plantation. 343
E. Nègre. — Les facteurs de qualité des vins (suite et fin). 347
J.-P. Vidal et R. Roche. — Le vignoble indigène du Maroc (fin). . . 352
R. Montagne. — L'obligation d'exploiter personnellement après une reprise (suite). 356
Partie officielle. — Décret du 13 novembre 1954 relatif à l'augmentation du droit de consommation sur l'alcool. — Contrôle de la destruction des marcs de vinification. — Décret fixant le taux de la prestation d'alcool vinique applicable aux vins d'appellation d'origine contrôlée et aux vins d'Alsace. 357
Mouvement des vins en novembre. — La production viticole. . . . 358
Bulletin commercial — Observations météorologiques.
Table des auteurs et des matières.

CHRONIQUE

La dégénérescence infectieuse et les droits de plantation

Il est question de frapper de déchéance ou, au moins de suspendre les droits de plantation nés d'arrachages effectués avant le 30 septembre 1953. Cette mesure aurait pour but de faire disparaître la possibilité de planter de la vigne dans le moment même où il est accordé une indemnité aux vignerons qui procèdent volontairement à des arrachages. Elle a suscité, dans le Midi notamment, des réactions assez vives qui se fondent sur les mauvais résultats des plantations « vigne sur vigne » effectuées sans consacrer le sol à d'autres cultures pendant une longue période : cet obstacle, qui vient s'opposer à l'exercice immédiat des droits de plantation nés d'un arrachage, a déjà été invoqué d'autres fois, en particulier pour justifier le maintien dans la réglementation des dispositions relatives aux arrachages assortis d'un engagement temporaire de non replantation.

Que vaut l'argument et que vaut le projet ?

—•—

Le « repos » du sol qui a porté une vigne affectée par la dégénérescence infectieuse reste, à ma connaissance, le seul moyen par-

lequel il est possible d'établir une vigne productive dans ces conditions. La durée du repos, déterminée par le temps que mettent à disparaître dans le sol les racines abandonnées par la vigne arrachée — ou par une autre raison que personne n'a précisée jusqu'ici —, ne peut être inférieure à dix années ; pour avoir son plein effet, ce repos doit se comprendre comme celui de terres débarrassées totalement, dès l'arrachage, des tiges et des sarments capables de produire, chaque année, des rameaux en prolongeant indéfiniment la vie des racines.

Ce long repos est une obligation absolue pour les terres qui portent une vigne très dégénérée dans laquelle la maladie affecte gravement les souches en totalité ou, plus fréquemment jusqu'ici, des taches plus ou moins étendues dans les parcelles. S'il n'est pas observé, la maladie reparaît dans la jeune vigne qui faiblit et dégénère après une courte période, une dizaine d'années, de productivité presque normale.

Par contre, la pratique montre que la décrépitude est plus lente lorsque la vigne arrachée était peu affectée par la dégénérescence ; les effets ne se montrent alors qu'à échéance plus ou moins lointaine par la diminution de plusieurs dizaines d'années de la durée de la vigne ainsi établie : c'est à l'arrachage de celle-ci que le repos vient à s'imposer absolument. Mais, même dans ces conditions d'une vigne peu affectée à reconstituer, un long intervalle entre les deux plantations garde des conséquences favorables à la production et à la durée de la jeune vigne.

Ces règles sont, en général, peu observées ; dans la plupart des cas, le repos est beaucoup plus court et ses effets restent incomplets ou nuls.

Les progrès qui, quoique bien insuffisants, ont été accomplis en Métropole dans la sélection sanitaire des porte-greffes, et, d'une manière moins effective dans celle des greffons, le déplacement continu du vignoble vers les terres riches et fraîches qui sont souvent des terres neuves, l'établissement des vignes dans les régions de polyculture où la terre ne manque pas, l'emploi de cépages productifs, l'augmentation régulière des superficies cultivées, la meilleure protection contre les maladies, etc..., maintiennent le volume des récoltes du pays en compensant largement la décrépitude de certaines parties du vignoble traditionnel.

D'autre part, la vulgarisation des symptômes de la maladie, ainsi que celle des moyens par lesquels on peut éviter son extension ou son aggravation, agissent dans le même sens. Le temps n'est pas si lointain que nous l'ayons oublié, où tout était en question : caractères de la maladie, transmission, extension, etc..., quelques progrès ont été faits de ce côté ; ils ne sont pas suffisants, certes, mais le climat a changé depuis que les efforts des

vulgarisateurs ne sont plus entravés par l'expression de théories aventurées sur la cause même de la dégénérescence infectieuse.

Il est possible de souligner qu'un grand nombre de techniciens, de praticiens et même de chercheurs, procèdent maintenant à des observations dans le même cadre sans que, jusqu'ici, les données essentielles, acquises avant 1939 déjà, rencontrent autre chose que des confirmations.

—•—

Dans les exploitations de polyculture, l'observation d'un long repos entre deux vignes successives ne pose pas de problème.

Dans les exploitations de monoculture il en est bien autrement, car la vigne y est la culture exclussive ou la culture principale et c'est d'elle que l'exploitant attend le revenu.

De telles exploitations devraient disposer, à côté des vignes, de terres libres consacrées à d'autres cultures, pour une proportion d'environ 20 p. 100, en vue de procéder aux reconstitutions.

Dans le cas où leur superficie totale en terres *cultivables* en vignes excède de 20 p. 100 la superficie cultivée en vigne, le reconstitution peut donc s'effectuer sans aucune difficulté et il n'est pas nécessaire de « réserver » des droits de plantation à cette fin.

Par contre, dans le cas contraire, l'exploitant peut se trouver dans l'obligation d'arracher une vigne et sans pouvoir la replanter sur le champ, faute de place. Il doit conserver le droit de le faire et ce droit doit lui être réservé pendant une douzaine d'années.

—•—

La déchéance des droits de plantation nés d'arrachage effectués avant le 30 septembre 1953 et non exercés soulève donc deux problèmes distincts.

Le premier est dans le principe même de la mesure qui n'est acceptable que si le contrôle des plantations est précis et complet. Ce n'était certainement pas le cas avant le 30 septembre 1953 ; ce n'est pas encore le cas en raison de la lenteur avec laquelle s'organisent les services qui en sont chargés. Or, il est injuste et inefficace d'ôter à ceux qui ont obéi aux règles établies, et qui déclarent vouloir continuer dans cette voie, un droit qu'exercent indûment ceux qui ignorent ces règles.

L'application de la mesure serait donc prématurée et il reste surprenant qu'elle ait été envisagée ; cette promptitude contraste si singulièrement avec les réticences opposées à l'organisation des services de contrôle des plantations qu'elle pourrait être interprétée comme une expression de la volonté d'agir sur certains secteurs seulement de la production, ce qui serait injuste et déraisonnable.

Quant au principe même de l'extinction définitive des droits de plantation non exercés, il reste entièrement valable à mes yeux. Une production comme celle du vin n'existe et ne se maintient que si elle est marquée d'une certaine unité, d'une solidarité entre les exploitants qui doivent en commun supporter également toutes ses vicissitudes. La mise en réserve, « en portefeuille », de droits de plantation n'est que la fuite devant la mauvaise fortune en attente de jours meilleurs : c'est peut-être de la spéculation, mais ce n'est certainement pas de l'agriculture.

Le second problème est d'ordre technique.

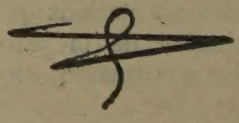
La déchéance des droits de plantation nés d'arrachages effectués avant le 30 septembre 1953 ne peut être prononcée lorsque les exploitations qui les détiennent voient leur superficie totale cultivable en vignes occupée par celles-ci sur plus de 80 p. 100. S'il en était autrement, et cela au moment même où l'absence de contrôles effectifs laisserait à d'autres toutes les licences, ces exploitants subiraient un dommage en raison de l'impossibilité dans laquelle ils se trouvent — ou se sont trouvés — de reconstituer immédiatement les vignes arrachées.

L'application de la mesure envisagée exige donc la connaissance préalable de la consistance réelle des exploitations agricoles qu'elle vise. Personne, je crois bien, ne tiendra pour valables les moyens existants par lesquels cette connaissance est recherchée : seul le cadastre viticole peut l'établir sur des bases certaines.

—•—

En conclusion de ce qui précède, et comme j'ai eu l'occasion de le faire ailleurs, je ne manque pas de retenir et de souligner combien il est maintenant nécessaire d'étudier à fond l'incidence des règles que l'on veut imposer à la viticulture. Cette étude appelle la connaissance de toutes les conditions sociales, économiques et techniques de cette production. Ainsi, seulement, peut-on espérer se garder de toute naïveté dans l'audience que l'on accorde aux réactions suscitées par ces règles, tout en se pénétrant, au cours de l'élaboration des textes, de toutes les données d'un problème qui n'est généralement ni simple, ni accessible aisément à ceux qui n'ont de la production viticole qu'une vue superficielle.

J. Branas.



LES FACTEURS DE QUALITÉ DES VINS

(Suite)

Parmi les dangers actuellement les plus sournois que rencontrent les vinificateurs, il faut citer *les arrêts de fermentation,* dus à une trop grande élévation de température de la vendange ; une bonne surveillance des fermentations, avec aération en temps utile, permet généralement dans nos régions de les éviter, comme éventuellement un coupage avec un vin froid ; l'emploi de réfrigérants à eau froide dans les caves de vins à haut degré serait encore plus indiqué.

La fermentation à basse température (de l'ordre de 10 à 15°) aurait, dans le cas des vins rouges, l'inconvénient de s'accompagner d'une moindre dissolution des matières colorantes, mais il serait possible de faire suivre un cuvage de courte durée d'une fermentation complémentaire à de telles températures ; la qualité des vins ne saurait qu'augmenter de ce fait. Une macération à chaud suivie d'une telle fermentation aurait peut-être son intérêt, mais nous entrons là dans le cas de méthodes onéreuses.

Comme nous l'avons récemment exposé, avec notre collaborateur M. Marteau, la température de fermentation la plus favorable à la qualité des vins blancs serait de l'ordre de 10 à 15° C par rapport aux résultats que fournissent les méthodes sans contrôle des températures ; elle s'accompagnerait d'une amélioration nette, quoique faible, de la qualité des vins. Etant donné le nombre important de frigories utiles et leur prix de revient élevé, le vinificateur hésite devant une dépense supplémentaire, qu'il n'est pas certain de couvrir par une augmentation du prix de vente du vin. La question peut être étudiée sur de petites quantités de raisins pour les différents crus intéressés.

Il convient à cet égard de remarquer que la vinification intervient relativement peu dans le prix de revient du vin et que tout ce qui accroît les qualités organoleptiques et la valeur physiologique du produit mérite d'être payé.

Parmi les avantages que présenterait le contrôle de la température des vendanges en fermentation, il n'est pas sans intérêt de citer la possibilité de diminuer considérablement l'intensité du sulfitage.

On ne peut s'attendre, de ce seul fait, à pouvoir le supprimer, car ses propriétés antiseptiques et surtout antioxygènes restent dans une certaine mesure utiles.

On me dira que, si le moût est trop faiblement acides, il serait imprudent de trop abaisser la dose d'anhydride sulfureux ; mais pourquoi ne pas tartriquer tout simplement dans ce cas ? Jules Ventre avait fait campagne à juste raison contre l'acide tartrique que l'on se mettait à employer à tort et à travers. Depuis notre travail sur les *p*H remar-

quables des moûts et des vins, l'on est à même de préciser les cas où l'acide tartrique est favorable à la qualité ; ce sont d'ailleurs, dans la Métropole, des cas tout à fait particuliers.

— • —

Deux points qui ont attiré particulièrement l'attention de certains viticulteurs sont *l'éraflage et la durée du cuvage.*

Dans l'esprit de beaucoup, ces pratiques ont une influence déterminante sur la qualité des vins rouges.

Dans l'élaboration de ces vins, la participation des constituants solides des grappes est grande en effet, et l'habileté du vinificateur consiste à les utiliser dans les limites où elles sont favorables.

Si leur influence est quelque peu connue, ce qui permet d'agir dans une certaine mesure de façon rationnelle, on ne la comprend encore que partiellement, d'où les difficultés que rencontrent les spécialistes à donner des conseils précis à cet égard, difficultés accrues du fait que les compositions des vendanges varient avec les cépages et les années et les goûts des consommateurs encore bien davantage.

On faisait autrefois des cuvages de longue durée (plusieurs semaines) ; cela paraît résulter de ce que le viticulteur (dont la vendange avec des moyens réduits durait longtemps) ne se préoccupait du décuvage qu'après avoir terminé la cueillette.

Pour satisfaire une clientèle demandant des vins plus souples, sans âpreté, pour tenir compte des phénomènes de dissolution plus intenses par suite du sulfitage et de températures accrues du fait de l'emploi de récipients de plus grande capacité, on fut conduit à développer l'éraflage et à abaisser la durée du cuvage à trois à cinq jours. De tels vins, dans l'ensemble, sont commercialisés et consommés plus jeunes qu'autrefois. S'ils sont plus souples, moins âpres, ils manquent souvent de corps.

Des études menées avec notre collaborateur M. Marteau, parallèlement au laboratoire et dans les conditions de la grande pratique, il résulte que les avantages précédemment découverts à l'éraflage sont bien exacts, mais moins grands qu'on ne le croyait, et cela parce que l'égrappoir mécanique travaille moins bien que la main.

Ces avantages sont fonctions de la qualité de l'appareil, qu'il faut donc s'appliquer à bien choisir et à perfectionner, et d'autre part du cépage ; il est illogique en particulier d'étendre cette opération sans précaution du Carignan à l'Aramon comme on a tendance à le faire ; cela parce que l'Aramon donne des vins de faible teneur en extrait et parce que ses râfles restant herbacées sont plus facilement divisées par l'érafloir, de telle sorte que l'éraflage est moins bien fait.

Par ailleurs, l'étude suivante montre dans quelle mesure l'éraflage et une durée limitée du cuvage peuvent être intéressants.

Du Carignan a été vinifié par notre ancien collaborateur M. Marichal, comme l'indique le tableau suivant ; celui-ci donne le classement des vins les uns par rapport aux autres lors des différentes dégustations.

Classement des Vins

Temps séparant la dégustation de la vinification	Cuvage court 5 jours		Cuvage long 15 jours	
	Vendange entière C 1	Vendange éraflée C 2	Vendange entière C 3	Vendange éraflée C 4
2 ans 1/2	2	1	4	3
	1'	2'	»	»
4 ans 1/2	3	4	2	1
5 ans 1/2	4	3	1	2

Dans le cas d'une faible durée de maturation (deux à trois ans de conservation après la vinification), un cuvage de cinq jours apparaît préférable pour le Carignan, permettant d'obtenir des vins plus souples, moins astringents, l'éraflage accentuant ces caractères. Selon que le dégustateur recherche la charpente en pensant à l'avenir ou la souplesse, il préfère le vin de vendange entière ou celui de vendange éraflée.

Pour une longue durée : quatre ans environ de conservation, un cuvage plus long (dix à quinze jours) est préférable ; l'éraflage est encore avantageux dans ces conditions, mais si l'on fait cuver un temps insuffisant (cinq jours) il vaut mieux traiter de la vendange entière.

Pour un vieillissement encore plus long (plus de cinq ans de conservation) les vins obtenus par cuvage court sont sur leur courbe descendante, ils manquent de charpente, ont commencé à s'user. Parmi les vins obtenus par cuvage long c'est, cette fois, celui de vendange entière qui passe en tête malgré une astringence modérée, mais marquée, qu'un collage pourra éventuellement atténuer.

Ces durée de cuvage doivent être un peu plus faibles dans la grande pratique, la température s'élevant davantage ; elles peuvent être discutées, mais le principe général conducteur reste.

Tout se passe comme si le tanin de la rafle dont on connaît les propriétés antioxygènes, protégeant le liquide en retardant les phénomènes d'oxydation et l'usure qui en résulte, permet au vin de subir pendant plus longtemps les lentes réactions qui provoquent sa maturation progressive et harmonieuse.

En un mot, suivant le cépage, suivant le but poursuivi, suivant la durée de conservation prévue, suivant le consommateur auquel le vin est destiné, la vendange sera éraflée ou non, subira un cuvage plus ou moins long. Une même cave peut prévoir plusieurs types de vins différents en tenant compte des périodes prévues d'écoulement du vin.

Notons par ailleurs qu'un éraflage peut permettre, sans risque d'âpreté,

le cuvage légèrement plus long qui serait nécessaire pour bien dissoudre la matière colorante des pellicules, d'où des vins plus colorés tout en étant moins âpres.

Nous nous trouvons ici, pour une part, en contradiction avec M. Flanzy, qui a constaté une plus grande rapidité de maturation du vin lorsque la rafle n'a pas été séparée de la vendange. Sa constatation conduirait à penser que la rafle pourrait fournir une substance susceptible d'avoir un effet à cet égard, substance en trop faible quantité ou n'ayant pu agir au cours de notre expérience.

C'est dire que notre interprétation n'est pas, de façon certaine, généralisable ; peut-être ne le serait-elle pas simplement au cas des vinifications sans anhydride sulfureux ? peut-être l'influence de la rafle varie-t-elle avec le cépage dont elle provient, avec son degré d'évolution ou encore avec son degré d'altération. La question nécessite des études plus poussées sur les constituants des rafles.

L'action antioxygène du tanin, qui paraît avoir prédominé lors de nos expériences, n'est pas, bien entendu, seule en cause.

— • —

Je craindrais de vous lasser en passant en revue tout ce qui, bien connu ou non, influe sur la qualité des vins au cours de leur vinification et de leur conservation.

Je me suis bien attardé sur la vinification, car je pense qu'un vin bien élaboré n'a pas ensuite à subir les corrections que l'homme est trop souvent tenté de lui infliger (corrections dont les effets ne sont pas toujours parfaitement connus, soit qu'il puisse y avoir destruction ou entraînement de substances utiles, soit encore apport de corps étrangers, comme nous l'a exposé ce matin notre collègue M. Jaulmes à propos du plomb).

Une fois le vin bien fait, il suffit de surveiller et guider sa maturation et de le présenter au consommateur lorsque les qualités qu'il possédait en puissance ont acquis, de façon naturelle et harmonieuse, toute leur ampleur.

Mais tout se tient ici.

Pour bien guider, il faut connaître parfaitement les réactions et les équilibres en jeu, du début à la fin.

Nous sommes bien obligés d'avouer que, malgré les belles études réalisées, bien des points restent obscurs et nécessitent des recherches approfondies.

Le vinificateur doit continuer à améliorer ses techniques, en tenant compte des connaissances acquises ; mais l'expérimentation et la recherche doivent être à la base de possibilités complémentaires, l'expérimentation s'appuyant sur la recherche ; en particulier sur l'étude plus approfondie de constituants et de réactions encore imparfaitement connus du raisin et, comme vous avez pu le voir ce matin dans le laboratoire de M. Jaulmes, qui a acquis à cet égard une réputation mondiale bien

méritée, sur la mise au point de méthodes d'analyse alliant les qualités de précision et de rapidité, si appréciées, mais si difficiles à concilier.

Dans tout laboratoire faisant de l'expérimentation dans l'intérêt de la viticulture, la présence de chercheurs pour approfondir les questions purement scientifiques de base est indispensable.

Que ces derniers veuillent bien seulement s'attacher à ne pas confondre leurs hypothèses, outils utiles à leur travail, et la vérité qu'ils tachent de découvrir. C'est, pour les chercheurs désirant être utiles, le risque qu'ils courent à chaque instant ; il conduit parfois le praticien à les mal comprendre.

En somme, ceux qui vivent de la vigne et du vin ont intérêt :

— d'une part à encourager la formation de chercheurs et d'expérimentateurs capables de résoudre les problèmes qui se posent à eux ;

— d'autre part, à s'appuyer sur des techniciens spécialistes, dont les connaissances et la formation leur permet de comprendre et d'utiliser, dans l'intérêt général, les résultats des chercheurs.

Dans l'intérêt général ?

Je précise : Il n'est pas besoin de rappeler la bombe atomique pour faire comprendre à un auditoire aussi bien composé que l'homme peut faire selon sa propre valeur morale et l'ensemble des forces qui ont influé ou qui influent sur lui, un bon ou un mauvais usage de ses connaissances.

S'il est juste de travailler pour le producteur ou le négociant, ou pour soi-même, ce qui doit cependant guider avant tout le spécialiste, c'est le service qu'il peut rendre au consommateur, puisque nous entrons tous dans cette catégorie. C'est la règle la plus susceptible de le conduire à servir l'intérêt général et que je lui conseille de suivre.

Je ne pense pas dépasser, en l'énonçant, la question qu'il m'a été donnée de vous exposer.

E. Nègre.

BIBLIOGRAPHIE

Branas, Bernon et Levadoux. — Eléments de viticulture générale.

Nègre. — Faire des vins qui plaisent au consommateur. *Le Progrès agricole et viticole,* juin-juillet, 1951.

Flanzy et Causeret. — Effets du sulfitage et du collage au ferrocyanure sur l'action physiologique d'un vin de Muscadet. *C. R. Acad. Agr. de France,* 1954, n° 3, p. 143.

Nègre et Cordonnier. — L'origine du fer des vins. *C. R. Acad. Agr. de France,* 7 janvier 1953 et *Le Progrès agricole et viticole,* 15-22 mars 1953.

Cordonnier. — Le fer et ses origines dans le vin. *Ann. Techno.* (INRA), 1953, n° 1.

Nègre. — L'intérêt des producteurs. *Le Progrès agricole et viticole*, 21-28 juin 1953.

Nègre. — Les *p*H remarquables des moûts et des vins et leurs applications. *C. R. Ac. Agr.*, 16 décembre 1953. — Le *p*H des moûts est une détermination complémentaire utile pour préciser le mode de vinification. *C. R. au Xme Congrès international des Ind. Agr.*, Madrid, mai-juin 1954 et *Le Progrès agricole et viticole*, juil. 1954.

Nègre, Marichal, Cordonnier et Marteau. — Etudes d'appareils vinicoles du point de vue œnologique. *Indus. Agri. et Alim.*, 1950, n° 6 ; 1951, nos 1 et 2.

Nègre et Marteau. — Le froid en œnologie. Températures optima de vinification. Communication au *Congrès Int. des Indus. Agric.*, Madrid, 1954 et *Le Progrès agricole et viticole*, 5-12 sept. 1954.

Marteau. — Etude d'égrappoirs. *Le Progrès agricole et viticole*, 19-26 octobre 1952.

Flanzy. — Rapport au Congrès international de l'Office international du Vin, Rome, 1952.

Jaulmes. — Analyse des vins. Edition Dubois et Poulain, Montpellier.

LE VIGNOBLE INDIGÈNE DU MAROC

(suite)

Le Sud Marocain

DEMNATE-AMIZMIZ

La région de Marrakech comprend deux parties bien distinctes pour la viticulture indigène. Pour 2.000.000 de pieds au total la zone littorale de Mogador-Safi, que nous ne connaissons que pour l'avoir traversée, sans l'étudier, comprend 1.500.000 souches.

C'est la deuxième région, sur les flancs du Grand Atlas, à proximité de Marrakech que nous l'avons prospectée et étudiée. Nous y trouvons deux centres importants : Demnate et Amizmiz. Ces deux centres ont ceci de commun, c'est que la vigne y est établie en treille, mais ils se différencient nettement quant à la façon d'établir cette treille, comme nous le verrons plus loin.

Contrairement aux autres régions, ces deux centres du Sud Marocain ne font pas de séchage, et sont orientés vers la commercialisation sur le marché de Casablanca. D'ailleurs les variétés utilisées flattent l'œil, sont riches en jus et pauvres en extrait sec, car elles bénéficient d'irrigations intensives et de sols alluvionnaires fertiles. C'est là une culture à tendance nettement spéculative, et les fellahs sont ici très aisés ou même riches.

DEMNATE

Le vignoble est établi à une vingtaine de kilomètres de Demnate dans la vallée alluvionnaire et irrigable d'un affluent de l'Oued Lakhdar

recevant 5 à 600 mm. de pluie annuellement, principalement d'octobre à fin mai, époque à laquelle succède une saison estivale très sèche. Le climat très continental accuse de fortes différences de températures : janvier et février sont les mois les plus froids pendant lesquels la température minima atteint assez souvent —3° et même —5°. C'est que le vignoble est situé aux environs de 1.000 mètres d'altitude.

Si, en mars, les températures minima approchent assez souvent de 0°, dès le mois d'avril elles se relèvent sérieusement et les gelées doivent être assez rares. En 1953 le minimum des minima du mois d'avril a été de 4°5.

Les sols sont alluvionnaires très sableux, non calcaires. Leur fertilité est moyenne, mais ils sont délavés par de fréquentes irrigations, notamment en ce qui concerne la potasse. Profonds et frais ils permettent à la vigne de prendre une bonne vigueur.

Terre fine	89,5 %

Analyse physique effectuée sur la terre fine :

Calcaire total	9,00 %
Sable	59,76 %
Limon	20,42 %
Argile	8,65 %
Matières organiques totales	2,14 %
Humus	0,9 %

Analyse chimique effectuée sur la terre fine :

Azote total	1,17 ‰
Acide phosphorique total	1,68 ‰
Potasse totale en K_2O	1,65 ‰
Acide phosphorique assimilable en P_2O_5	0,88 ‰
Potasse assimilable en K_2O	0,16 ‰
*p*H	7,5
Calcaire actif	0,5 %
Chlorure ‰	0,07 ‰

L'origine de la vigne serait due à une importante tribu israélite ayant constitué la population initale, qui en avait profité pour faire de la région le principal centre de production de vin Cachir du Maroc. Les exploitants étaient et sont restés des Berbères.

Ce qui caractérise la vigne de Demnate, c'est l'établissement des treilles sur les talus entourant des plages alluvionnaires de 2 à 10 ares cultivées en maraichage, maïs et orge. Les arbres complètant ces cultures sont surtout des noyers et des oliviers.

En outre, la treille est plantée en foule, c'est-à-dire sans aucun ordre, et établie de 1 m. 50 à 2 m. de hauteur. Les pieds sont situés à des distances très variables les unes des autres (2 à 6 m.), mais la densité est assez élevée bien que la vigne ne fasse qu'entourer les parcelles.

Enfin, dernière caractéristique de Demnate, la treille est soutenue par des piquets de bois solides, en frêne, dont les ramifications supérieures sont partiellement conservées.

Au cours de notre dernier passage, début janvier 1954, une violente tempête qui avait sévi dans la région, et qui avait cassé les branches et même les troncs des oliviers, n'avait fait aucun dégât sur la vigne, ce qui témoigne de la solidité de ces tuteurs.

Nous avons dit que les treilles étaient installées en lisière sur les talus en pente, entourant les terres de culture : de ce fait aucun travail du sol n'est exécuté sous les ceps eux-mêmes, mais leur système radiculaire doit se prolonger dans les parties travaillées.

Les maladies y sont rares, ce qui justifierait s'il le fallait l'absence de traitements anticryptogamiques.

Le mildiou ne fait jamais de mal et l'oïdium n'a pris qu'un développement très limité. S'il y a quelques gelées de printemps elles doivent être rares ; l'absence de taille et l'établissement en hauteur de la treille peuvent pallier leurs effets.

La taille est réduite à sa plus simple expression ; parfois on enlève un peu de bois mort, mais c'est irrégulier. Aussi les charpentes sont-elles enchevêtrées, et la vigueur des pieds s'en ressent. Nous avons éprouvé assez souvent cet hiver d'énormes difficultés pour tailler quelques greffons sur une souche dont la tige occupe un rayon de 5 à 6 m. et même plus. Il semble qu'un débroussaillage complété par ravalement partiel des tiges donnerait d'excellents résultats, en améliorant la vigueur.

L'irrigation est la principale façon culturale. Elle ne paraît pas être parcimonieuse.

Le vignoble ne comprend que 60.000 treilles, mais l'indigène n'arrive que difficilement à écouler sa récolte. Les variétés intéressantes sont vendues pour la table, mais les déchets et les autres variétés vont à la vinification et sont achetés sur place à des prix dérisoires. L'éloignement de Demnate en est en partie la cause (115 km. de Marrakech).

AMIZMIZ

Le vignoble est situé à 40 km. environ de Marrakech ; il est, par conséquent, rapproché d'un grand centre, dans des terres irriguées par les eaux du N'Fis ; le sol est constitué d'alluvions récentes.

La vigne occupe deux secteurs dont l'un, aux environs du barrage Cavagnac, vers 700 mètres d'altitude, comporte environ 150.000 de pieds ; l'autre près d'Amizmiz, vers 1.000 mètres d'altitude, comprend 25.000 ceps.

La pluviométrie varie entre 300 et 500 mm. annuellement, mais elle est très irrégulière.

La sécheresse et la température estivales sont élevées, mais l'irrigation massive pallie le manque d'eau.

L'hiver est assez froid : les gelées de printemps doivent se faire sentir, mais ici la situation est semblable à celle de Demnate : mêmes causes et mêmes effets. Il en est de même au point de vue parasitaire.

Les façons culturales se limitent à une taille longue, car les souches sont très vigoureuses. La grande vigueur est due :

1° A ce que les plantations sont faites sur d'excellentes terres alluvionnaires.

2° Aux grands écartements adoptés : 8 à 10 mètres au carré.

3° A l'irrigation massive de printemps et d'été.

Vignerons !...

Que désirez-vous ?

vous réaliserez les premières en obtenant la seconde...

si vous employez le

NOUVEAU PRESSOIR

"SUPERCONTINU"

(Breveté S.G.D.G.) **"Nectar"** (Marque déposée)

MABILLE

SPÉCIAL POUR VINS DE CRUS

qui allie les avantages du Pressoir Continu

Economie d'Achat, d'Installation, d'Exploitation
Suppression de la main-d'œuvre.
Vinification simplifiée.

aux avantages des Pressoirs discontinus (à bras, au moteur, hydrauliques, horizontaux, etc...)
Jus clairs parfaits.
Produits de haute qualité.

Références, Renseignements, Devis et Catalogue franco sur demande adressée à

"PRESSOIRS MABILLE"

Dépôt à Béziers
(Hérault)

AMBOISE (I.-&-L.)

Maison fondée en 1835
R. C. Tours 195

651

PEPINIÈRES RICHTER

59, avenue du Pont-Juvénal - MONTPELLIER - Téléph. : 72-81-21 et 81-22

Toutes variétés de Vignes

BOUTURES GREFFABLES - RACINÉS - GREFFÉS SOUDÉS - HYBRIDES PRODUCTEURS

Bureaux de Vente { BÉZIERS, 109, avenue G.-Clemenceau. - Tél. 44-33
AIX-EN-PROVENCE, 45, cours Sexius. - Tél. 20-60

Autres Etablissements { Société Algérienne des Pépinières Richter, CHEBLI (Alger) Tél. 0-38
Société Marocaine des Pépinières Richter, FÈS (Maroc) - Tél. 117 Montfleuri

Pour vos Vignes

Utilisez les nouveaux pulvérisateurs

VERMOREL

PUISSANCE DE PULVERISATION
-: DOUCEUR DE TRACTION :-

VILLEFRANCHE-SUR-SAONE (RHONE)

Société anonyme au capital de 8.000.000 de francs

N'attendez pas au dernier jour,
Retenez dès aujourd'hui à la

COOPÉRATIVE AGRICOLE LAURAGAISE

CASTELNAUDARY (Aude)

Téléphone : 0.08 - 3.09 - 3.55

Agrément N° 377

●

Vos SEMENCES DE PRINTEMPS

—•—

ESCOURGEON
HATIF de GRIGNON

VESCES
DE KABYLIE
à GRAIN BLANC
CERDAGNE

Vos POUSSINS HYBRIDES

=•=

pour la PONTE
et pour la CHAIR

—•—

Hémoagglutination
sous contrôle officiel

=•=

ECLOSIONS LES LUNDIS
et JEUDIS

COOPÉRATIVE AGRICOLE LAURAGAISE
CASTELNAUDARY (Aude)

PHOSPAL "G"

DÉPENSE LIMITÉE, RENDEMENT ASSURÉ

34 pour cent d'acide phosphorique total des phosphates alumino-calciques traités, dont :
26 soluble dans le citrate d'ammoniaque et
8 insoluble

PROCÉDÉS PECHINEY

S. M. T.
SOCIÉTÉ D'ÉTUDES
ET D'APPLICATIONS
DES
MINERAIS DE THIÈS
23, r. Balzac, PARIS (8e)
Téléphone : CAR. 64-10

ENGRAIS PHOSPHATÉ CONCENTRÉ POLYVALENT

DEMANDEZ-LE
CHEZ VOTRE FOURNISSEUR HABITUEL

Vous choisirez un sécateur

A LAME INTERCHANGEABLE EN ACIER SUÉDOIS

Spécialement créé pour satisfaire les exigences professionnelles les plus sévères.

léger aux formes étudiées pour faciliter votre tâche.

puissant lame acier suédois acérée permettant sans effort des tailles nettes.

durable construction précise sévèrement contrôlée.

PRADINES

L'OUTILLAGE PRÉCIS DE LA CHIRURGIE ARBORICOLE

répond à votre désir :

EN VENTE CHEZ VOTRE FOURNISSEUR HABITUEL

MIEUX RÉALISER VOTRE TACHE AVEC MOINS DE PEINE

PFOH 316

PÉPINIÈRES

L. ROUY-IMBERT

INGÉNIEUR HORTICOLE

FRUITIERS
ORNEMENTS
ALIGNEMENTS

MONTFAVET

(Vaucluse)

Tél. : 9-34 AVIGNON

Demande représentant dépositaire payé pour Vente Colis AGNEAU vif 18/35 kilogs

PORCS ANGLAIS purs L.W.Y. 5.000 francs pièce franco

Tarifs photos sur demande : RACIA, BRIVE

VITICULTEURS !

Dans votre intérêt plantez les nouveaux hybrides sélectionnés :

Racinés et greffés sur Téléki, 161-49 et 44-53
Cépages Français et autres de cuve et de table.
Toutes variétés de racinés Porte-greffes.
Boutures greffables et pépinières.

ADRESSEZ-VOUS en CONFIANCE et demandez Catalogue aux :

PÉPINIÈRES Jean MALOD, BEROULE & MULATE Gendres & Sucrs

(Pépinières soumises au contrôle phytosanitaire) **Avenue de Châteauneuf, MONTÉLIMAR** (Drôme)

Multiplicateurs agréés pour le S-V. 39-639.

Télégramme : **MALOVIGNES-MONTÉLIMAR** Téléphone : **2-57**

Grâce aux

CERTIFICATS d'INVESTISSEMENTS

vous allez, vous-mêmes, faire démarrer ces grands travaux indispensables au développement de l'activité générale.

C'est sous vos yeux et grâce à vous que s'opèrera notamment la métamorphose économique de votre région.

En même temps vous ferez un excellent placement :

Vous percevrez un intérêt annuel de 5 % et une prime de remboursement de 500 frs par coupure de 10.000 frs.

Vous bénéficierez d'une exonération d'impôts :

★ totale sur les revenus et la prime des certificats d'investissements ;

★ partielle sur les revenus de l'année que vous affecterez à la souscription.

MATÉRIEL DE VINIFICATION

SERRADO

- Fouloirs Pompes à vendange à piston rotatif et vertical
- Egrappoir pompe
- Pompe pour la manutention des marcs fermentés
- Equipements de cuves

— SAINT-THIBÉRY (Hérault) —

La Maison GENDRE

à QUISSAC (Gard) - Téléphone 1 et 50

vous offre

Toutes VARIÉTÉS DE VIGNES garanties,
grâce à ses importantes productions
de boutures, racinés et greffés
1er choix et « Classe Elite »

PÉPINIÈRES R. GRIMAUD

Grandes cultures

RACINÉS - GREFFÉS - BOUTURES GREFFABLES

Classe Élite - 1er choix

SOMMIÈRES (Gard) Tél. 72

S. N. C. F.

NOUVELLE SIGNALISATION AUTOMATIQUE LUMINEUSE DES PASSAGES A NIVEAU

La S. N. C. F. communique :

Les usagers de la route ont pu constater que la signalisation routière, définie par l'arrêté ministériel du 22 juillet 1954, comporte deux nouveaux signaux, dont la création est la conséquence d'une évolution marquante dans le domaine des passages à niveau.

Il est essentiel que leur signification soit parfaitement connue de tous.

Cette signalisation comporte un *signal de position*. Implanté immédiatement avant le passage à niveau, à droite de la route, il porte la croix de Saint-André de tout passage à niveau non gardé et avertit du danger par deux feux rouges clignotants qui s'allument une vingtaine de secondes avant l'arrivée du train le plus rapide et ne s'éteignent qu'après son passage. Cet avertissement est réalisé par circuits électriques interrompus par le passage des essieux sur une pédale placée en amont du passage à niveau de manière que, en cas d'avarie (exceptionnelle) des circuits les feux s'allument, ce qui est une garantie pour les usagers de la route. Une pancarte « Attention au Train — Danger » se développe lorsque les feux doivent s'allumer et, en cas d'extinction simultanée des deux lampes, elle apparaîtrait encore pour appeler l'attention des usagers. Toutefois, et c'est une condition que l'on s'impose, la visibilité à proximité immédiate de la voie ferrée est suffisante pour qu'un usager, arrêté devant un signal avarié marquant indûment l'arrêt, puisse observer la voie avant de s'engager sur le passage à niveau, si aucun train ne s'en approche réellement.

Un certain nombre de signaux automatiques lumineux seront équipés d'une manière plus complète et comporteront des bras s'étendant sur une partie de la largeur de la route, qui remplaceront la pancarte « Attention au Train — Danger ». Ces bras matérialiseront l'interdiction des feux rouges et constitueront un obstacle léger qu'aucun automobiliste ne pourra négliger délibérément. Ils interdiront la circulation sur la partie droite seulement de la route, de sorte qu'un automobiliste, qui s'engagerait sur le passage à niveau au moment où ils s'abaissent, pourrait continuer sa route sans encombre. L'abaissement des bras est d'ailleurs lent et précédé de l'allumage des feux.

Ces installations ne comportent pas le feu jaune habituel de préavis des carrefours urbains, mais le signal automatique est précédé d'un *avertisseur fixe*. L'automobiliste qui le rencontre, une centaine de mètres avant le passage à niveau, est préavisé de l'approche du signal automatique et doit prendre toutes dispositions utiles pour pouvoir s'arrêter s'il le trouve fermé.

Le nombre de passages à niveau actuellement équipés sur l'ensemble du territoire est de 500 environ. Une seconde tranche de 500 (dont 200 avec demi-barrières) doit être réalisée en 1955 et 1956. Les règles limitatives fixées par Instruction ministérielle (visibilité, intensité de la circulation sur route et sur fer) sont assez sévères.

— • —

Rappelons à cette occasion qu'il existe un beaucoup plus grand nombre de P.N. sans barrières, peu fréquentés et de bonne visibilité, où les usagers peuvent se rendre compte très facilement de l'arrivée d'un train et qui ne sont pas dotés de cette signalisation automatique.

Ces P.N., dont le signal de position est la croix de Saint-André, sont annoncés à distance, s'il y a lieu, par le signal « Locomotive ».

Il va sans dire que les automobilistes doivent être particulièrement prudents à la traversée de ces passages à niveau.

Communiqué par la S.N.C.F.

Le sol est beaucoup mieux travaillé qu'à Demnate ; mais cela se comprend du fait de l'emplacement occupé par le vignoble : alors qu'à Demnate la vigne vient en second plan n'occupant que les talus, à Amizmiz au contraire les treilles forment le plus souvent des plantations complètes et régulières dans les endroits les plus privilégiés.

L'établissement de la vigne en hauteur rappelle les « parales » d'Alméria, mais l'originalité d'Amizmiz vient de ce que la charpente est faite uniquement de faisceaux de roseaux, ce qui lui donne un aspect ordonné et propre, mais par contre une réelle fragilité : aussi, lors de notre dernière visite succèdant à la tornade mentionnée plus haut, avons-nous vu le vignoble du N'Fis complètement couché sur le sol : roseaux et tiges enchevêtrés. La vigne est une liane ; comme telle, sa tige est très flexible, ce qui permettra au fellah de rétablir sa treille, mais au prix d'un très grand effort physique. et pécuniaire.

Voici les variétés qui sont cultivées dans les deux régions de Demnate et d'Amizmiz et dont nous avons prélevé des clones pour notre collection, dans le but de leur étude ampélographique et synonymique.

Abbou : violine, sphéroïde, très répandu à Amizmiz, et à Demnate sous le nom d'Abouhou (qui paraît être analogue).

Asserghine : violine, grosse baie ellipsoïde, très répandu également à Amizmiz.

Hadari : blanc, ovoïde, très joli et assez cultivé à Amizmiz ; répandu aussi en Algérie. Grosse grappe ; maturité septembre. Résistant aux maladies et à la sécheresse.

Bouzouga : violine, sphéroïde à gros grains, Amizmiz. Maturité septembre-octobre.

Agueyer : violine encore ; grosses baies ellipsoïdes ou oblongues, Amizmiz.

Bouchouka : blanc, à grosse baie ellipsoïde. Demnate.

Tiniouine (appelé aussi Bezoul-el-Aouda), violine, à grosse baie ellipsoïde. Demnate.

Tagleit n'timilli (œuf de tourterelle), blanc, légèrement rosé, ovoïde. Peu cultivé à Demnate.

Taïliloux : blanc, à petits grains. Demnate. Peu cultivé.

Outanant : blanc, à petits grains ellipsoïdes. Peu cultivé à Demnate.

Bernikech : noir, ovoïde. Variété de base du vin cachir. Demnate.

Aguiyar : violine, à grosse baie ellipsoïde. Demnate. Peut-être analogue à Agueyer.

Tankert : noir, à grosse baie ellipsoïde. Demnate.

Igherziz : noir, à gros grains oblongs. Demnate.

Aïn Naja : blanc, à petits grains sphéroïdes, cultivé à Ouidane. Maturité septembre.

Gaïr = Gueir : noir, sphéroïde. Cultivé à Ouidane. Maturité août.

Seghiyne = (Asserghine ?) : noir, grains petits sphéroïdes. Ouidane. Maturité août.

Feriala : noir, cultivé aux Oudaïa et au N'Fis.

Gounaïa : blanc, gros grains oblongs, cultivé aux Oudaïa.

Agyer : blanc, sphéroïde. Demnate.

Chami : blanc, maturité octobre. Amizmiz.

Tel est l'état actuel de l'étude des vignobles indigènes du Maroc. Le travail est long et compliqué.

Mais les éléments peu à peu recueillis permettront de mettre progressivement de l'ordre dans la connaissance des cépages cultivés par les indigènes.

Les services techniques ont une grosse responsabilité d'avenir pour promouvoir l'évolution de la viticulture marocaine, dans le sens de la reconstitution des vignobles phylloxérés, avec tous les problèmes que cela implique, comme dans celui de l'adoption de meilleures méthodes culturales et de la lutte contre les maladies.

Tout est à faire, mais il s'agit de conserver à de nombreuses populations montagnardes une large part de leurs ressources traditionnelles, et si possible de développer leurs moyens de subsistance.

J.-P. Vidal et R. Roche,
Professeur de viticulture et Chef de travaux à l'Ecole marocaine d'Agriculture.

L'OBLIGATION D'EXPLOITER PERSONNELLEMENT APRÊS REPRISE

(suite)

Dernièrement nous avons donné un premier exemple de l'attitude très stricte de la Cour de Cassation dans son interprétation de l'article 33, relatif à l'obligation pour le propriétaire d'exploiter personnellement le lieu repris.

En voici aujourd'hui un deuxième (Cass. Soc. 11 juin 53 RLA 54 S 17).

Le propriétaire-bailleur, après avoir exercé son droit de reprise, n'était jamais venu demeurer dans la maison d'habitation de la ferme reprise, comme l'article 33 le lui demande, sauf autorisation du tribunal propriétaire. Bien au contraire, le bailleur avait installé un tiers dans les lieux.

Ceci fait, le propriétaire avait passé avec l'occupant des locaux d'habitation un acte qu'ils avaient qualifié de « contrat d'entreprise de travaux agricoles ».

Or, que révèle l'analyse du contenu juridique de ce contrat ? Le prétendu entrepreneur-gérant y apparaît comme entièrement responsable de la bonne exploitation du fonds et de la conservation du cheptel. Il a la charge des travaux d'entretien, des dépenses de courant électrique et du paiement de la taxe vicinale. Il est tenu de fournir tout le personnel, dont il assure l'embauchage, la direction et le paiement, acquittant le montant des assurances accidents et des charges sociales.

Certes le cheptel est déclaré appartenir au propriétaire, mais une clause spéciale permet au prétendu entrepreneur-gérant d'opérer, en fin de contrat, un prélèvement en nature basé sur le nombre, l'âge et la qualité des animaux.

Enfin, la rémunération dudit gérant consiste, en dehors du prélèvement en nature des denrées nécessaires à la nourriture du personnel, dans la moitié du montant de toutes les ventes et recettes de toute sorte, après retenue de 10 % au profit du propriétaire pour l'amortissement du capital engagé par ce dernier, et réduction de toutes les dépenses d'exploitation.

Que penser d'un tel contrat consenti par un propriétaire reprenant à un tiers ? Laisse-t-il l'ex-bailleur en l'état de cultiver personnellement ?

La Cour Suprême a estimé, en considération de ces diverses clauses qui aboutissent au partage des produits et des frais d'exploitation, que la convention intervenue est un contrat de métayage déguisé ! le propriétaire ne s'y est réservé la surveillance des travaux et la désertion de l'exploitation que pour le mode de culture et l'achat des animaux.

Aussi le fonds qui a fait l'objet de la reprise n'est pas exploité dans les conditions requises par l'article 33, puisque, dès la reprise obtenue, le propriétaire l'a loué à colonat partiaire. En conséquence la gravité sanctionnée par l'article 34 a été commise, et le preneur évincé est en droit d'intenter une action en dommages-intérêts pour reprise abusive, contre le propriétaire-bailleur.

R. MONTAGNE.

PARTIE OFFICIELLE

Décret n° 54-1153 du 13 novembre 1954 relatif à l'augmentation du droit de consommation sur l'alcool

(*J. O.* 20 novembre 1954, p. 10897)

Article premier. — L'article 403 du Code général des impôts est modifié et rédigé comme suit :

« En dehors de l'allocation en franchise de 10 litres d'alcool pur accordée aux bouilleurs de cru, les alcools supportent un droit de consommation dont le tarif est fixé, par hectolitre d'alcool pur :

« 1°.....

« 2° A 16.200 fr. pour les quantités utilisées à la préparation de vins mousseux et de vins doux naturels bénéficiant du régime fiscal des vins.

« 3° A 7.300 fr. pour les produits de parfumerie et de toilette, ainsi que pour les produits à base d'alcool ayant un caractère exclusivement médicamenteux et impropres à la consommation de bouche figurant sur une liste établie par arrêté du Ministre des finances.

« 4° A 75.000 fr. pour les rhums.

« 5° A 43.000 fr. pour les vins de liqueur d'origine française bénéficiant d'une appellation d'origine contrôlée ou réglementée et les crèmes de cassis.

« 6° A 86.000 fr. pour tous les autres produits. »

(Le reste sans changement).

. . . . . .

— • —

Contrôle de la destruction des marcs de vinification

(*J. O.* 5 décembre 1954, p. 11386)

Le Ministre de l'Agriculture et le Ministre des Finances, des Affaires économiques et du Plan,

Vu le décret n° 54-956 du 14 septembre 1954 relatif à l'assainissement du marché du vin,

Arrêtent :

Article premier. — Le taux de la prestation applicable aux viticulteurs visés par le deuxième paragraphe de l'article 3 du décret n° 54-956 du 14 septembre 1954 est réduit, pour la présente compagne, à 50 pour 100 du taux fixé par l'article 1er de ce décret.

Article 2. — Les viticulteurs entrant dans les catégories prévues à l'article 1er ci-dessus, qui procèdent à la destruction de leurs marcs, doivent en faire la déclaration à la mairie de leur commune et à la recette buraliste dont dépend la localité sur laquelle est effectuée la destruction. Cette déclaration doit comporter l'indication du jour et du lieu de la destruction, ainsi que de la méthode utilisée.

Article 3. — Avant le 31 janvier de chaque année, le Maire adresse à l'administration des Contributions indirectes la liste des viticulteurs ayant procédé à cette opération. Cette liste, établie et signée par les répartiteurs de la commune, comporte, au regard de chaque nom, les quantités de marcs détruites et le volume de la récolte déclarée par les intéressés.

Cette liste est placardée pendant la durée du mois de février de chaque année au tableau des annonces de la mairie.

Article 4. — Les dispositions ci-dessus sont applicables, en ce qui concerne la destruction des marcs et la déclaration de cette opération, aux producteurs de vins destinés à la production d'eaux-de-vie bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Cognac » ou « Armagnac » pour les marcs provenant de la vinification des vendanges correspondantes, les quantités d'alcool réputées contenues dans les marcs détruits correspondant au taux de la prestation fixé par l'article 1er du décret n° 54-956 du 14 septembre 1954.

. . . . . .

— • —

Décret n° 54-1228 du 6 décembre 1954 fixant le taux de la prestation d'alcool vinique

applicable aux vins d'appellation d'origine contrôlée et aux vins d'Alsace

Article premier. — Le taux de la prestation d'alcool vinique prévu au § 3 de l'article 3 du décret n° 54-956 du 14 septembre 1954 pour les producteurs de vin à appellation d'origine contrôlée et les producteurs de vin d'Alsace est fixé à 4 pour 100 de la récolte de ces derniers exprimée en alcool pur sur la base du degré minimum des vins de pays.

Les dispositions prévues par ailleurs par ledit décret, et notamment celles des § 1er et 2 de l'article 3, s'appliquent également à ces producteurs.

. . . . . .

La production viticole

	1950	1951	1952	1953	1954
Aude	5.500.181	5.824.697	6.158.797	5.067.203	6.984.000
Gard	5.149.241	4.913.502	4.678.507	5.178.175	5.567.476
Hérault	10.850.304	9..487.798	8.267.713	8.280.532	11.352.110
Pyr.-Or	2.736.125	2.118.884	2.390.833	2.235.326	2.767.326
	24.335.851	22.344.881	21.495.850	20.761.236	26.670.912
Algérie	14.296.000	13.742.725	12.317.932	18.287.754	19.297.000

Des chiffres fournis par la Direction Générale des Contributions Indirectes à l'I.V.C.C., lors des réunions des 16 et 17 décembre, il ressort que la récolte 1954 s'élève à : **78.105.000** hectolitres (dont 58.808.000 hl pour la Métropole).

Le mouvement des vins en Novembre 1954
(en hl.)

		METROPOLE	ALGERIE
I. *Quantités sorties des chais*			
Pendant le mois de Novembre	(A.O.C.).	545.672	néant
	(V.C.C.).	2 741.172	2.012.288
Depuis le début de la campagne 1954-55.		10 437.536	7.814.197
Dans la période correspondante 1953-54.		11.252.216	6.975.123
II. *Consommation taxée*			
Pendant le mois de Novembre	(A.O.C.).	273.008	néant
	(V.C.C.).	3.686 796	105.638
Depuis le début de la campagne 1954-55.		12.050.338	275.462
Dans la période correspondante 1953-54.		11.919.774	253.464
III. *Stock commercial*			
Campagne en cours.....		11 262.213	4.778.620
Campagne précédente.....		10.688.719	4.388.595

BIBLIOGRAPHIE

Le Particulier, 21, boulevard Montmartre, Paris (2me). C. C. P. Paris : 7163-02. — N° 70, Décembre 1954.

1° Combien faut-il donner d'Etrennes ?
2° Fonds national de l'Habitat : augmentation des Subventions — Extension des travaux subventionnels.
3° Les Jeunes filles au Pair + Statut.
4° Le nouveau Code de la route.
5° Déduction fiscale des Primes d'Assurance-Vie.
6° L'impôt sur les Postes de T. S. F.
7° Comment établir une Reconnaissance de dette.
8° Les zones de salaires.
9° Restaurants sociaux.
10° La Sélection militaire.

Ce numéro sera envoyé *gratuitement* à tout lecteur se recommandant de notre journal, qui adressera son abonnement au *Particulier*. Un an (12 numéros, plus 3 Guides) : 800 francs.

MARCHE DES BOIS ET PLANTS DE VIGNE

Dès fin novembre, les livraisons de plants racinés et greffés soudés ont commencées à la propriété. Beaucoup de viticulteurs, en effet, sont partisans des plantations précoces, persuadés que par ce moyen ils ont toutes chances de planter des plants ayant été arrachés depuis peu et aussi d'avoir la certitude de se procurer les variétés qu'ils désirent sans difficulté.

Les facteurs climatiques ont une importance considérable dans l'époque de plantation. Si, dans la région de Montpellier et, d'une façon générale, dans le département de l'Aude, les pluies ont permis d'effectuer en leur temps, et continuer actuellement, les défoncements, il faut signaler que les secteurs de Béziers, Saint-Pons et une grande partie du département des Pyrénées-Orientales (selon les situations) n'ont pas eu une pluviométrie suffisante pour effectuer les travaux du sol.

Ainsi donc, suivant les régions, l'importance des commandes est différente, sans préjuger pour autant que le mouvement ne se déclanche dès que les pluies feront leur apparition dans ces régions. Tout au plus, actuellement, les commandes sont prises sous réserve de pluie.

La menace d'un décret-loi suspendant, dans certaines conditions, les droits de replantation, n'a pas été sans créer un certain trouble chez les professionnels pépiniéristes et dans certains milieux utilisateurs. Toutefois, ce décret semble actuellement écarté comme non conforme à la politique de qualité généralement admise ainsi qu'aux droits normalement acquis.

Depuis la cotation précédente, peu de changements sont à signaler sur l'ensemble des racinés. Toutefois, les triages ont montré que le Rupestris du Lot accuse des déchets, dus au mauvais talonnage, assez importants, ce qui a amené un raffermissement des cours sinon une augmentation. Mêmes observations pour le 161-49. Le 110 R. reste assez demandé dans certaines régions malgré son prix élevé.

Le marché des boutures greffables n'a présenté, à ce jour, aucune activité. Il faut attendre le résultat des premiers débourrages avant que des offres soient faites aux utilisateurs.

COTATION :

Racinés. — Riparia Gloire, 7 à 9 ; Rupestris du Lot, 9 à 10 ; 3.309, 6 à 8 ; 3.306 et R. R. Massannes, 8 ; 101.14, 8 à 9 ; 420 A., 12 ; 161.49, 10 à 12 ; 5 BB., 8 à 10 ; 99 R., 12 ; 110 R., 18 à 20 ; 31 R., 10 à 12 ; 41 B., 10 à 12 ; 44.53, 9 à 10.

Hybrides producteurs directs. — 7.120, 12.375, 18.315, 18.283, de 10 à 11 ; 23.657, de 12 à 14.

Greffés soudés. — Viniféra : variétés courantes sur Lot et 3.309, 21 à 23 ; sur Riparia Gloire, 25 ; sur Riparia et Rupestris Berlandiéri, 25 à 26 ; sur 41 B., 40 à 45.

Boutures greffables. — Incotées. H. A.

BULLETIN COMMERCIAL

MÉTROPOLE. — *Aude.* — Lézignan-Corbières (15). Insuffisance d'affaires, pas de cote. — Narbonne (16). Insuffisance d'affaires, pas de cote.

Gard. — Nîmes (20). Insuffisance d'affaires, pas de cote.

Hérault. — Béziers (17). Insuffisance d'affaires, pas de cote. — Montpellier (21). Récolte 1953 : 10 à 10°5, 300 à 305. Récolte 1954 : 9 à 10°, 265 à 280 ; 10°5 à 12°, 280 à 310. C. S., 280, absence du Commerce. — Sète (15) Vins de pays : 9 à 10°, 265 à 280 ; 10°5 à 12°, 280 à 310. Vins d'Algérie : insuffisance d'affaires, pas de cote.

Pyrénées-Orientales. — Perpignan (18), 9 à 10°, 280 ; 11 à 11°, 280 à 285 ; 12°, 290 ; 13°, 300 à 320. C.S., 280. Rosés et Café, 12 à 13°, 320 à 375.

Seine-Inférieure. — Rouen (11). Vins d'Algérie au débarquement : 11°, 355 à 375 ; 12°, 360 à 380 ; 13°, 370 à 390.

Var. — Brignoles (17). Insuffisance d'affaires, pas de cote.

ALGÉRIE. — *Alger* (20). Récolte 1953 : V.C.C., insuffisance d'affaires. Récolte 1954 : V.C.C., insuffisance d'affaires. V.D.Q.S., 13°8, 270 à 275.

Mostaganem (20). Récolte 1953 : V.C.C., 300 à 310. Récolte 1954 : Libres V.C.C. 11°5 à 12°, 280 ; 12°5 à 13°5, 270. V.D.Q.S., 275 à 285 ; rosés 13 à 14°, 275.

Oran (20). Récolte 1954 : Libres, 270 à 275.

MONTPELLIER. - IMPRIMERIE PAUL DÉHAN

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE. — SEMAINE DU 12 AU 18 DÉCEMBRE 1954

	DIMANCHE			LUNDI			MARDI			MERCREDI			JEUDI			VENDREDI			SAMEDI		
	θ°		pluie	θ°		pluie	θ°		pluie	θ°		pluie	θ°		pluie	θ°		pluie	θ°		pluie
	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min.	mm
RENNES	7	2	1	10	4	12	13	10	3	14	11	P	14	10	P	11	4	P	9	0	P
ANGERS	4	2	3	10	3	6	12	9	4	14	11	1	14	9	P	11	6	»	8	7	»
COGNAC	5	4	P	11	4	10	13	12	11	14	11	2	15	11	P	13	6	»	9	5	»
BORDEAUX	10	2	5	13	5	13	14	13	17	15	9	1	15	12	P	14	4	»	9	2	»
TOURS	5	2	8	9	2	7	9	9	5	13	11	1	14	5	P	8	4	»	7	5	P
NEVERS	6	0	1	7	1	6	8	5	3	12	10	1	12	2	1	12	0	»	5	0	»
AGEN	10	0	P	11	6	16	11	11	20	15	11	4	15	9	1	13	6	»	10	7	P
CLERMONT-FERRAND	10	—3	»	8	2	P	9	6	P	13	8	P	14	9	1	13	1	P	5	2	»
MONTELIMAR	10	2	»	11	2	P	9	3	»	13	9	»	14	9	»	12	2	»	7	5	»
TOULOUSE	9	—1	P	11	6	8	10	9	19	14	10	3	15	8	P	12	9	P	10	6	»
CARCASSONNE	10	1	»	10	6	5	11	8	2	14	10	3	14	10	P	13	5	»	11	7	»
PERPIGNAN	13	2	»	15	9	1	13	13	P	17	12	P	18	12	»	18	6	»	15	4	»
MONTPELLIER	15	1	»	13	6	1	13	5	»	18	8	»	19	5	»	17	5	»	14	7	»
REIMS	5	0	1	6	2	4	5	4	2	10	8	P	13	0	1	3	3	»	3	2	P
STRASBOURG	8	—1	P	7	2	»	7	2	P	8	3	P	10	4	P	4	3	P	4	1	»
DIJON	5	1	»	5	2	2	6	4	2	11	7	2	12	8	1	10	3	»	6	1	»
LYON	6	1	»	10	3	1	8	4	P	11	7	7	13	7	P	9	—1	P	6	5	P
GRENOBLE	6	4	»	10	3	3	9	1	5	5	3	8	9	0	»	7	3	»	9	- 1	»
MARSEILLE	12	1	»	10	6	4	11	4	»	15	10	»	15	2	»	15	2	»	14	—1	»
NICE	14	6	»	14	6	»	16	7	»	16	7	»	14	7	»	16	7	»	15	5	»
AJACCIO	6	4	»	15	4	7	15	3	P	17	3	»	16	3	»	16	1	»	16	2	»
.....	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»

TABLE DES AUTEURS

A

ALABOUVETTE (L.). — A propos de la qualité boulangère, p. 267.

ARCHINARD (Paul). — L'amélioration des vendanges par des procédés utilisant la chaleur et l'anhydride sulfureux, p. 41, 67.

B

BAUDEL (J.). — Goût du vin. Progrès et liberté du consommateur, p. 39.

G. B. — Légion d'honneur : Barbut Marcel. — Nécrologie : Eugène Boutier, p. 183. — Problèmes d'arithmétique appliqués à l'Agriculture et à l'Economie rurale, voir Bibliographie, p. 340.

BERNON (G.). — Voir Branas et Bernon. — Les araignées rouges, p. 293.

B. I., 1954, n° 23. — Tordeuse orientale du pêcher, p. 65. — La mouche des fruits, p. 152. — L'anthonome du poirier, p. 335.

BOUBALS (D.) et VERGNES (A.). — Essais de fongicides organiques dans la lutte contre le mildiou de la vigne, p. 6.

BOURNIER (A.). — Au sujet du « Trips » de la vigne, p. 104.

BRANAS (J.). — V.D.Q.S., I.N.A.O.C. et I.V.C.C., p. 3. — Le Congrès de la F.A.V., p. 27. — Congrès des Producteurs des raisins de table, p. 30. — Dans la Légion d'honneur, p. 31. — La végétation, le climat, les araignées rouges, p. 51. — La récolte, la situation, p. 129. — De l'intérêt de la reconstitution collective du vignoble de Fitou (A.O.C.), p. 185. — L'arrachage volontaire et le recensement du vignoble, p. 319. — La dégénérescence infectieuse et les droits de plantation, p. 343.

BRANAS (J.) et BERNON (G.). — Le plomb de la vigne, p. 31 — Sur la carence du Bore, p. 239.

D

E.D. — L'arrêté du 30 août. — L'écoulement des vins. — Les stocks. — Estimations, p. 161.

DELMAS (H.-G.). — Essai de lutte chimique contre « Ceratitis capitata » Wied, p. 218.

DELMAS (R.) et RAMBIER (A.). — L'invasion des araignées rouges sur la vigne, p. 101.

DUPONT (G.). — Sur les levures lyophilisées, p. 64.

F

FRANÇOT (P.) et GEOFFROY (P.). — Influence des matières solides de la vendange sur la formation du méthanol, p. 197, 215. —

FRANÇOT (P.). — L'amélioration de l'encépagement en Champagne, p. 214.

G

GADRAS (M.). — La rentabilité de la culture mécanique du vignoble, p. 190.

GARTEL (Wilhem). — Les effets de la carence en bore sur la vigne, p. 273.

GRIGNAC. — L'utilisation des pailles des céréales dans les exploitations viticoles motorisées, p. 226.

GUILLOT (R.). — Remarques sur l'orientation des plantations dans le Centre-Ouest, p. 12.

H

HERING (Martin). — Araignées rouges et D.D.T., p. 323.

K

KUHNHOLTZ-LORDAT. — Réflexions sur le Roannais... et le Cadastre viticole, p. 211.

L

LACOMBE (Roger). — De l'intérêt des démonstrations pratiques en motoculture (Montpellier, 15, 16, 17 octobre 1954), p. 170.

R.L. — Vous avez vendu votre cheval !... par quel matériel l'avez-vous remplacé ? p. 258, 286.

M

MATHYS (G.). — Le problème de la lutte contre les araignées rouges de la vigne, p. 299.

MARTEAU (G.) et GALZY (P.). — Les levures et le vin, p. 53, 81, 108.

MONTAGNE (R.). — Quand y a-t-il ou n'y a-t-il pas bail rural, p. 72. — Les limites à la compétence paritaire, p. 202. — L'échelle mobile dans les contrats, p. 256. — Améliorations résultant de l'emploi d'engrais fertilisants par le métayer, p. 285. — L'obligation d'exploiter personnellement après reprise, p. 336, 355.

N

N. — Vœu présenté à l'unanimité par le X^me^ Congrès international des industries agricoles et alimentaires, p. 80.

NÈGRE (E.). — Le *p*H des moûts est une détermination complémentaire utile pour préciser le mode de vinification, p. 32. — L'intérêt des producteurs. — Le fer dans les vins, p. 77. — Raisin insuffisamment mûrs et concentration, p. 159. — Les facteurs de qualité des vins, p. 327, 347. — Le Conseil supérieur d'Hygiène et le traitement des vins, p. 340.
NÈGRE (E.) et MARTEAU (G.). — Le froid en œnologie. Température optima de vinification, p. 143, 165.

P

PRAX (André). — Faits constituant une tromperie en matière d'appellation contrôlée, p. 20. — Détermination du prix des baux à ferme, p. 74. — Responsabilité de l'employeur en cas de non paiement des cotisations de la Sécurité Sociale, p. 201. — Les vices du consentement en matière de vente de vins, p. 255.

R

R. L. — Chronique du Machinisme : Vous avez vendu votre cheval !... Par quel matériel l'avez-vous remplacé ? p. 21.
RAMBIER (A.). — Le phyllocopte de la tomate, p. 105. — Un acarien sur vigne nouvellement observé en France, p. 333.
RAUTOU (S.). — Le maïs hybride au Congrès de Belgrade, p. 89, 117.
RIBÉREAU-GAYON (Pascal). — Différenciation des matières colorantes des raisins et des vins des cépages français et hybrides, p. 18.

T

THÉVENOT (R.) et ANQUEZ (A.). — Considérations économiques sur la fermentation vinaire à + 10° C., p. 173.
VIDAL (J.-P.) et ROCHE (R.). — Le vignoble indigène du Maroc, p. 251, 279, 306, 352.
VIVIEN (A.). — L'emploi des réfractomètres en vinification, p. 163.

TABLE ANALYTIQUE ET DES MATIERES

A

Académie d'Agriculture. — Elections, p. 181.
Agriculture. — Problèmes d'arithmétique appliqués à l'Agriculture et à l'Economie rurale, voir *Bibliographie.*
Anhydride sulfureux. — Voir *Vendanges.*
Araignées rouges. — Voir *Végétation.* — L'invasion des « araignées rouges » sur la vigne, p. 101. — Les araignées rouges, p. 293. — Le problème de la lutte contre les Araignées rouges de la vigne, p. 294.
Arrachages. — Voir *Lois et décrets.* — L'arrachage volontaire et le recensement du vignoble, p. 319.

B

Bail rural. — Quand y a-t-il ou n'y a-t-il pas bail rural, p. 72.
Baux à ferme. — Détermination du prix des baux à ferme, p. 74.
Bibliographie. — Zdendo et Greta Turcovic : Atlas ampélographique, p. 48. — Cuisine et Vins de France, p. 49. — L'Officiel des marques (aux annonces, n° 29-30). — Atlas ampélographique, par Zdenko et Greta Turkovic, p. 48. — Pour une bonne gestion de la propriété terrienne, p. 75. — Mes plantes de rocailles, p. 75. — Statut légal des jus de fruits et de légumes, p. 99. — La Revue française, p. 99, 182. — Le vignoble, sous la direction du professeur Vogi, p. 157. — Précis d'ampélograph. pratique, par Galet (annonces, nos 31, 45, 46). — Guide pratique de l'Enseignement, p. 183. — De l'Ecole aux métiers de village, par V. S. Petitlaurent, p. 234. — L'Officiel des marques, p. 235. — Le Particulier, p. 235, 315. — Office int. du vin, p. 314. — Cuisine et Vins de France, p. 315. — Problèmes d'arithmétique appliqués à l'Agriculture et à l'Economie rurale, par Noël Yécou, p. 340.
Blé. — A propos de la qualité boulangère, p. 267.
Bois et plants de vigne. — Voir *Marché.*
Bore. — Sur la carence du bore, p. 239. — Les effets de la carence en bore sur la vigne, p. 273.

C

Cadastre. — Réflexions sur le Roannais... et le cadastre viticole, p. 211.
« Ceratitis capitata ». — Voir *Mouche.*
Céréales. — Voir *Pailles.*
Chaleur. — Voir *Vendanges.*
Climat. — Voir *Végétation.*
Comice. — Comice agricole et viticole du

Beaujolais, p. 24.
Compétence paritaire. — Les limites à la compétence paritaire, p. 202.
Congrès. — Le IIIme Congrès international des producteurs de jus de fruits, p. 24. — Le Congrès de la F.A.V., p. 27. — Le Congrès des producteurs des raisins de table, p. 30. — Vœu présenté à l'unanimité par le Xme Congrès international des industries agricoles et alimentaires, p. 80. — Le maïs hybride au Congrès de Belgrade, p. 89.
Consentement. — Voir *Jurisprudence.*
Cotisations. — Voir *Sécurité Sociale.*
Contrats. — Voir *Jurisprudence.*
Culture. — Voir *Motoculture.*
Culture mécanique. — Voir *Rentabilité.*

D

Dégénérescence. — La dégénérescence infectieuse et les droits de plantation, p. 343.

E

Ecoles. — Ecole d'Agriculture et d'Horticulture d'Hyères, p. 24. — Ecole régionale d'Agriculture de Beaune, p. 25. — Ecole régionale d'Agriculture de Neuvic (Corrèze), p. 127. — Ecole d'Agriculture et de Viticulture « Charlemagne », Carcassonne, p. 127. — Ecole supérieure d'Agriculture et de Viticulture d'Angers, p. 156. — Ecole régionale d'Agriculture d'Arras, p. 156. — Ecole d'Agriculture et de Viticulture de la Brosse, p. 232.
Economie rurale. — Voir *Bibliographie.*
Encépagement. — L'amélioration de l'encépagement en Champagne, p. 244.
Engrais. — Comment prélever un échantillon d'engrais, p. 179. — Voir *Jurisprudence.*
Estimation des stocks, p. 163.
Expansion de l'Agriculture, p. 311.

F

Fermentation. — Considérations économiques sur la fermentation vinaire à + 10° C., p. 173.
Foires. — VIme foire internationale de la Vigne et du Vin, p. 98, 208.
Fongicides. — Essais de fongicides organiques dans la lutte contre le mildiou de la vigne, p. 6.
Froid. — Voir *Œnologie.*

H

Hygiène. — Le Conseil supérieur d'Hygiène et le traitement des vins, p. 340.

I

I.N.A.O.C., voir V.D.Q.S.
Informations. — *Permis de conduire.* — Voir p. 231. — L'expansion de l'Agriculture, p. 311. — Station agronomique et œnologique de Bordeaux, p. 312. — Station œnologique de Bourgogne, à Beaune, p. 313. — Cours agricoles par correspondance, p. 313.
Institut des Hautes Etudes de droit rural, p. 181.
I.V.C.C., voir V.D.Q.S.

J

Jurisprudence. — Faits constituant une tromperie en matière d'appellation contrôlée, p. 20. — Quand y a-t-il ou n'y a-t-il pas bail rural, p. 12. — Détermination du prix des beaux à ferme, p. 24. — Les limites à la compétence paritaire, p. 202. — Responsabilité de l'employeur en cas de non paiement des cotisations de la Sécurité Sociale, p. 201. — Les vices du consentement en matière de ventes de vins, p. 255. — L'échelle mobile des contrats, p. 256. — Améliorations résultant de l'emploi d'engrais fertilisants par le métayer, p. 285. — L'obligation d'exploiter personnellement (après reprise, p. 336, 355.

L

Légion d'honneur : Giovanni Delmasso, p. 31. — Luc Alabouvette, Cayrol, Coulondre, Lafenêtre, Condanno, p. 155. — Barbut Marcel, p. 81, 108.
Levures. — Les levures et le vin, p. 53. — Sur les levures lyophilisées, p. 84.
Lois et décret. — Commercialisation des vins doux naturels et appellation contrôlée, p. 24. — Au *B.O.S.P.* du 12 juillet 1954, p. 48. — Bénéfices agricoles, p. 97. — Irrigation des vignes, p. 98. — Commercialisation des vins doux naturels à appellation contrôlée, p. 98. — Blé : décret du 17 juillet 1954, p. 98. — Décret du 19 juillet 1954 sur les blés durs, p. 98. — Commerce des boutures, greffons, plants, scions et arbres fruitiers, p. 121. — Loi du 2 août sur le Code du Vin et le Code général des impôts, p. 123. — A.O.C., p. 123. — VIme Démonstration de motoviticulture et d'équipement viticole, p. 123. — A.O.C. Décret relatif à la commercialisation des vins à appellation d'origine de la récolte 1954, p. 156. — L'arrêté du 30 août, p. 161. — Avis relatif à l'arrêté du 21 août 1954 autorisant certaines plantations de vignes destinées à la production de vin à appellation d'origine contrôlée, p. 180. — Loi précisant la définition des accidents du travail en Agriculture, p. 181. — Décret relatif à l'assainissement de la production viticole, p. 204. — Décret relatif à l'assainissement du marché du vin, p. 205, 230. — Stocks des vins déclarés à l'expiration de la campagne 1953-1954, p. 230. — Décret à la revalorisation des salaires agri-

coles des plus bas, p. 231. — Décrets du 9 octobre 1954 concernant des appellations contrôlées, p. 231. — Financement de la récolte 1954, p. 262. — Baisse du prix des soufres agricoles, p. 236. — Prix d'achat pour la campagne 1954-1955 des alcools d'origine viticole, p. 289. — Décret relatif à la distillation obligatoire d'une partie des vins de la récolte 1954. — Prix d'achat des alcools excédentaires pour la campagne 1954-1955, p. 289. — Décret relatif aux indemnités d'arrachage volontaire de vignes, p. 337. — Cadastre viticole, p. 339. — Décret du 13 nov. 1954 relatif à l'augmentation du droit de consommation sur l'alcool, p. 357. — Contrôle de la destruction des marcs de vinification, p. 358. — Décret du 6 décembre 1954 fixant le taux de la prestation d'alcool vinique applicable aux vins d'appellation d'origine contrôlée et aux vins d'Alsace, p. 358.

M

Machinisme. — Vous avez vendu votre cheval !... par quel matériel l'avez-vous remplacé ? p. 212, 258, 286. — Voir *Lois et décret.* — Motoculteur vigneron, p. 132. — De l'intérêt des démonstrations pratiques en motoculture, p. 170. — Salon international de la machine agricole.

Maïs. — Le maïs hybride au Congrès de Belgrade, p. 89, 117.

Marché. — Marché des bois et plants de vigne, p. 316.

Matières colorantes. — Différenciation des matières colorantes des raisins et des vins des cépages français et hybrides, p. 18.

Méthanol. — Voir *Œnologie.*

Mildiou. — Essais de fongicides organiques dans la lutte contre le mildiou de la vigne, p. 6.

Motoculture. — Motoculture viticole, p. 260.

Mouche. — La mouche des fruits, p. 152. — Essai de lutte contre « Ceratitis capitata », p. 218.

N

Nécrologie. — Eugène Boutié, p. 190.

O

Œnologie. — Le pH des moûts est une détermination complémentaire utile pour préciser le mode de vinification, p. 32. — L'amélioration des vendanges par des procédés utilisant la chaleur et l'anhydride sulfureux, p. 41. — Les levures et le vin, p. 53, 81. — Sur les levures lyophilisées, p. 64. — Le fer dans les vins, p. 78. — Vœu présenté par la section « Œnologie », p. 80. — Le froid en œnologie. — Température optima de vinification, p. 143, 165. — Raisins insuffisamment mûrs et concentration, p. 159. — L'emploi du réfractomètre en vinification, p. 163. — Influence des matières solides de la vendange sur la formation du méthanol, p. 197, 215. — Cours d'œnologie, p. 232. — Voir *Hygiène.* — Les facteurs de qualité des vins, p. 327, 347.

O.I.V. — Compte rendu sommaire des travaux de la XXXIV^me^ session plénière du Comité de l'O.I.V., p. 265.

P

Pailles. — L'utilisation des pailles de céréales dans les exploitations viticoles motorisées, p. 226.

Pêcher. — Tordeuse orientale du pêcher, p. 65.

Permis de conduire. — Infractions pouvant provoquer la suspension du Permis de conduire, p. 231.

Plantations. — Remarques sur l'orientation des plantations dans le Centre-Ouest, p. 12. — Voir *Dégénérescence.*

Plomb. — Le plomb de la vigne, p. 31.

Producteurs. — L'intérêt des producteurs, p. 77.

Q

Qualité. — Les facteurs de qualité des vins, p. 327, 347.

R

Récolte. — La récolte, la situation, p. 129.

Reconstitution. — De l'intérêt de la reconstitution collective du vignoble de Fitou (A. O.C.), p. 185.

Réfractomètre. — Voir *Œnologie.*

Rentabilité. — La rentabilité de la culture mécanique du vignoble, p. 190.

Roannais. — Voir Cadastre.

S

Sécurité Sociale. — Responsabilité de l'employeur en cas de non paiement des cotisations de la Sécurité Sociale, p. 202.

Soufres. — Voir *Lois et décrets.*

Stocks, p. 162-163, 230.

Syndicats. — Syndicat général des vignerons des Côtes-du-Rhône, Avignon, p. 232.

T

Tomate. — Le Phyllocopte de la tomate, p. 105.

Trips. — Au sujet des « Trips » sur la vigne, p. 104.

V

V.D.Q.S. — I.N.A.O.C. et I.V.C.C., p. 3.
Végétation. — La végétation, le climat, les araignées rouges, p. 51.
Vendanges. — L'amélioration des vendanges par des procédés utilisant la chaleur et l'anhydride sulfureux, p. 67. — Voir *Méthanol* et *Œnologie.*
Vigne. — Le plomb de la vigne, p. 31. — Au sujet des « Trips » sur la vigne, p. 104.
Vignobles. — Le vignoble indigène du Maroc, p. 251, 279, 306, 352.
Vins. — Goût du vin. Progrès et liberté du Consommateur, p. 39. — Office international du vin, p. 48. — Le mouvement des vins en juin 1954, p. 97 ; en juillet, p. 126 ; en août, p. 208 ; en septembre, p. 265 ; en octobre, p. 314 ; en novembre, p. 359. — Office international du vin, p. 262.
Viticulture. — V.D.Q.S., I.N.A.O.C. et I.V.C.C., p. 3. — Essais de fongicides organiques dans la lutte contre le mildiou de la vigne, p. 6. — Remarques sur l'orientation des plantations dans le Centre-Ouest, p. 12. — Le Congrès de la F.A.V., p. 27. — Congrès des Producteurs de raisins de table, p. 30 — Le plomb de la vigne, p. 31. — La végétation, le climat, les araignées rouges, p. 71. — L'invasion des araignées rouges sur la vigne, p. 101. — La récolte, la situation p. 129. — De l'intérêt de la reconstitution collective du vignoble de Fitou (A.O.C.), p. 185. — La rentabilité de la culture mécanique du vignoble, p. 190. — Réflexions sur le Roannais... et le Cadastre viticole, p. 211 — Sur la carence du bore, p. 239. — L'amélioration de l'encépagement en Champagne, p. 244. — Le vignoble indigène du Maroc, p. 251, 279, 306, 352. — Les effets de la carence en bore sur la vigne, p. 273. — Les araignées rouges, p. 293. — Le problème de la lutte contre les araignées rouges de la vigne, p. 299. — L'arrachage volontaire et le recensement du vignoble, p. 319. — Araignées rouges et D.D.T., p. 323. — Un acarien sur vigne nouvellement observé en France, p. 333. — La dégénérescence infectieuse et le droit de plantation, p. 343.

LE COUCOU

DU PIN A LA VITICULTURE ET A L'ARBORICULTURE

EN TOUTES SAISONS :

Les Produits Mouillants et adhérents

LIQUIDE
A. V. 246

HÉLIOSOL

70 pour cent d'Alcools terpéniques.
30 pour cent d'Emulsifiant sulfoné.

POUDRE
A. V. 247

HELIOFIX

28 pour cent d'Alcools terpéniques.
12 pour cent d'Emulsifiant sulfoné.

EN ÉTÉ :

L'Insecticide

LIQUIDE
A. V. 304

NICOTERPEN

56 pour cent d'Alcools terpéniques.
24 pour cent d'Emulsifiant sulfoné.
20 pour cent de Nicotine alcaloïde à 95/98 pour cent.

Matières premières pour fabrication de produits insecticides et fabrication à la marque des clients d'insecticides ou de mouillants sur base de leurs formules ou de nos formules

---

Agent Général pour le Midi :

S. A. des Produits chimiques et Engrais de Bram
36, rue Coste-Reboulh — Carcassonne

La DÉSINFECTION par le TERPINÉOL et le POLYCHLOROCAMPHANE (P.C.C.)

SANITERPEN

Désinfection des locaux, porcheries, étables, écuries, poulaillers

— *Produit français provenant des Forêts Landaises* —

LES DÉRIVÉS RÉSINIQUES ET TERPÉNIQUES

SOCIÉTÉ ANONYME AU CAPITAL DE 35.910.000 FRANCS

40, RUE DES CARMES, à DAX (Landes)

CERTIFICATS d'INVESTISSEMENTS

L'intérêt et la prime de remboursement sont exempts de tous impôts,

y compris

LA SURTAXE PROGRESSIVE SUR LE REVENU

LES GRANDES PÉPINIERES DU SUD-EST
CARPENTRAS (Vaucluse)

Les plus beaux plants de vigne à la source de production

PLANTS GREFFÉS-SOUDÉS — PLANTS RACINÉS
BOUTURES — PRODUCTEURS-DIRECTS

ÉTABLISSEMENTS AUTONOMES
ALGER : 5, rue Sadi-Carnot — **TUNIS** : 16, rue d'Angleterre

VITICULTEURS !

Pour **A**méliorer **C**onserver VOS **VINS**

Utilisez

L'ACIDE **TARTRIQUE**

ET

L'ACIDE **CITRIQUE**

Produits des Anciens Etablissements
MANTE & Cie, 20, Cours Pierre-Puget, 20
TÉL. DRAGON 41-38 — MARSEILLE

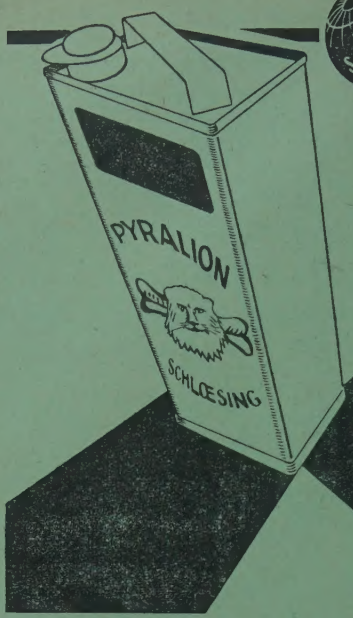
AGRICULTEURS !

Pour tous vos travaux de plantations, dessouchage, défonçage, drainage et dérochement

l'explosif agricole **" FERTILITE "**

Vous assurera, pour un prix de revient le plus réduit, le maximum de résultats
— DIRECTEMENT des Usines aux Utilisateurs —

Demandez tous renseignements et tarifs aux :
Etablissements REY FRÈRES & Cie, 19, avenue Feuchères, NIMES



USINES SCHLŒSING MARSEILLE

MOI..... contre la mortalité de la vigne j'exige le véritable...

PYRALION

SCHLŒSING

Et chaque fois que j'ai besoin d'engrais composés,
de superphosphate de noir d'os ou minéral,
de fongicides ou d'insecticides

je pense à

SCHLŒSING

USINES SCHLŒSING MARSEILLE

175, Rue Paradis - MARSEILLE - Tél.: DRAGON 08-74 & 06-87

Directeur de la publication : E. DE GRULLY, Ingénieur agricole.